

Langhe DOC Nebbiolo

Prodotto con uve Nebbiolo provenienti dal Vigneto Sarmassa

Altitudine 250m s.l.m.

Esposizione ovest

Superficie totale parcella 0,5ettari

Tipologia del terreno: argilloso e calcareo

Sistema di allevamento e densità di impianto: spalliera con potatura Guyot. 5000 piante per ettaro

Resa per ettaro 7 tonnellate

Età media delle viti 10 anni

Vendemmia manuale – di norma, metà ottobre

Prima annata prodotta: 1970

Totale bottiglie prodotte 4000

Gradazione alcolica: 14%vol.

Vinificazione e invecchiamento Macerazione 15 giorni, affinamento in legno in botti in rovere di Slavonia da 25hl per 12 mesi e invecchiamento di 6 mesi in bottiglia.

Note

Il Langhe DOC Nebbiolo è il vino che incontra con maggiore immediatezza il gusto del consumatore e meno complesso rispetto agli altri prodotti. Ovviamente l'uva nebbiolo e le caratteristiche del terroir di Barolo esprimono pur sempre un vino strutturato, potente ed elegante.



SCARZELLO



LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
NEBBIOLO

SCARZELLO GIORGIO E FIGLI - BAROLO